

NUEVA PINTURA DE GAMBA BY CAVIAROLI

El sabor del Mediterráneo, elevado a su máxima expresión. Presentamos la nueva incorporación a la colección: "Pinturas de Caviaroli", una línea creada exclusivamente para chefs que buscan llevar su cocina al siguiente nivel.

Nuestra Pintura de Camba está elaborada con gamba roja del Mediterráneo, emulsionada en aceite para obtener una textura sedosa y un sabor coralino, profundo e intenso.

Con un perfil umami marcado y notas marinas potentes, esta pintura es pura esencia de gamba. Bastan unas gotas para transformar cualquier plato en una experiencia inolvidable. Su formato está pensado para un uso profesional y preciso: Raciones pequeñas, sabor descomunal.



- · Como base o acabado para carpaccios de gamba o pescado blanco
- · Pintura o trazo para platos de mar y montaña
- · Aderezo para arroces marineros, fideuàs o risottos
- · Como fondo para un huevo a baja temperatura o un canelón de marisco
- · Emulsionada en mayonesas, mantequillas o vinagretas calientes
- · Para potenciar salsas de pescado o marisco
- · Sobre una tostada con tartar de atún o de vieira

Color, intensidad y técnica en estado puro. Convierte tu cocina en una experiencia sensorial única con Pintura de Camba by Caviaroli.



Pistocho 250ml



Almendra 250ml





Eneldo 250ml



Ceballina 250ml



Tomote 250ml



Frambuesa 250ml



Gamba 250ml